

វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង

ផ្លែមេរៀន

ក្រោយពេលប្រមូលផល



មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
Centre d'Etude et de Développement
Agricole Cambodgien



វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្ថាបនាជនបទឡើងវិញ
International Institute of Rural
Reconstruction

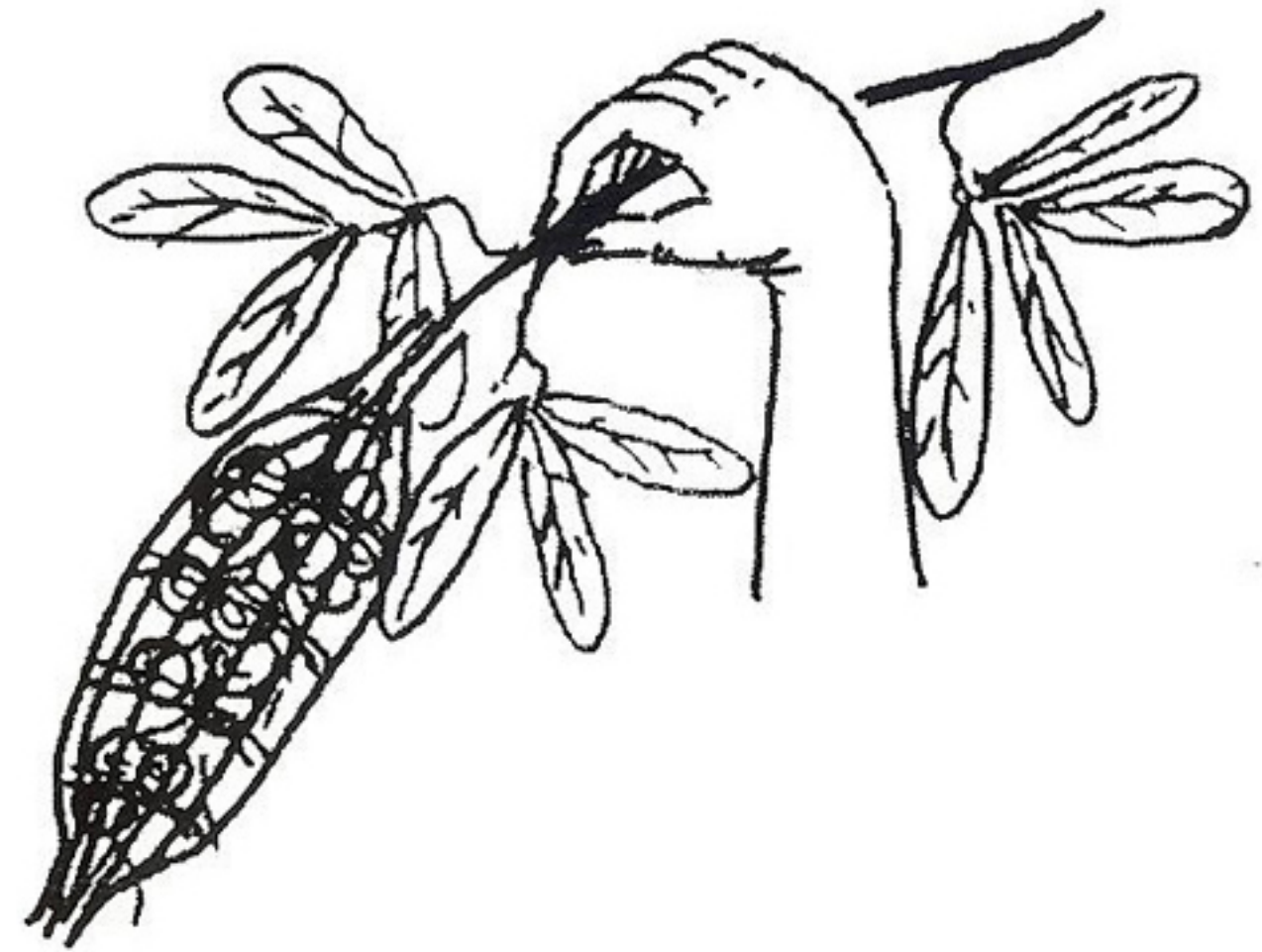
ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ

Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

ដើម្បីប្រមូលផលផ្លែមេរៀនឱ្យបានត្រឹមត្រូវល្អ
យើងគួរពិនិត្យលក្ខណៈសំគាល់មួយចំនួន ដូចខាងក្រោម :

- សំគាល់លក្ខណៈទុំរបស់វា ដោយមានពណ៌រលោងភ្លឺថ្លា
- ប្រភេទមេរៀនខ្លះមានពណ៌ត្នោតឡើងមេរៀនដូចស៊ីម៉ង់ត៍
នៅលើសំបករបស់វា
- មានសាច់ក្រាស់ ហើយគ្រាប់ខ្មៅរលោង
- គេអាចប្រមូលផលដោយប្រើដៃបើផ្លែនៅទាប
ឬដង្កៀបឬស្បៀងចំពោះផ្លែខ្ពស់



- បេះផ្លែនៅពេលដែលស្ងួតទឹកសន្សើម ឬទឹកភ្លៀង
ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការប្រមូល និងធ្វើឱ្យផ្លែមិនរាប់
រលួយស្អុយ ។ ប្រសិនបើប្រមូលផលមិនអស់ភ្លាមទេ
យើងអាចប្រមូលផលពេលថ្ងៃត្រង់ក៏បាន ប៉ុន្តែត្រូវ

ជញ្ជូនវាដាក់ក្នុងម្លប់ភ្លាម ។ ពេលវេលាដែលល្អគឺម៉ោង

៨-១០ ព្រឹក និងម៉ោង ៣-៥ រសៀល ។

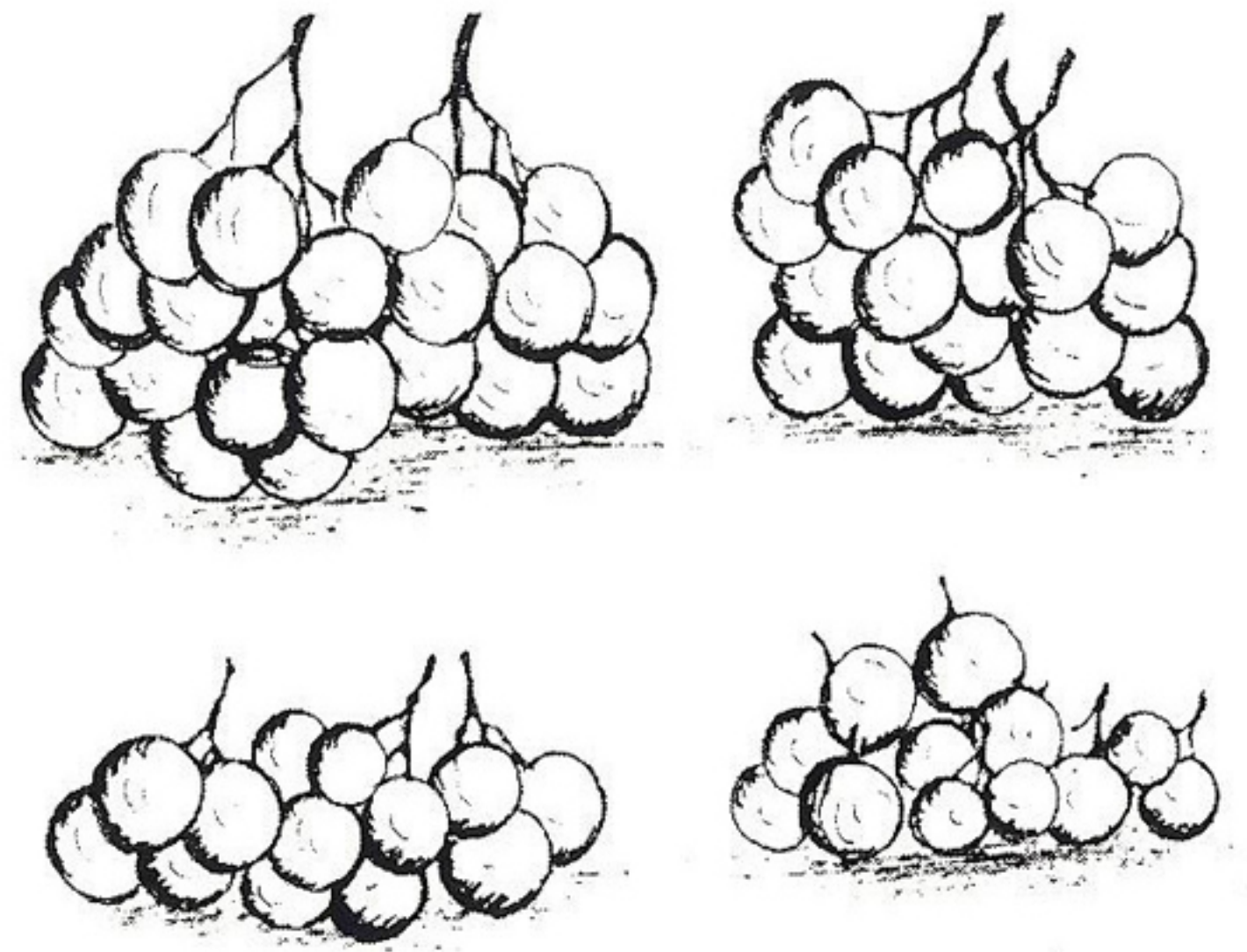
២) ការតម្រឹម និងសំអាត

- យកផ្លែម្សៅចេញពីកន្ត្រក ដោយសង្កត់ក្បាលកន្ត្រក និងហូតចេញផ្លែម្សៅ។
- បេះស្លឹកចេញ និងកាត់មែកឱ្យបានត្រឹមស្មើៗគ្នា
- តំរៀបផ្លែម្សៅតាមលំដាប់ថ្នាក់នៅទីកន្លែងម្លប់ ត្រជាក់
- ជ្រើសរើសផ្លែដែលស្អុយចេញដើម្បីការពារការឆ្លងមេរោគ
- ប្រសិនបើផ្លែម្សៅប្រឡាក់ចូលិ យើងត្រូវបាញ់ទឹកលាង ហើយសំដីលវាឱ្យស្ងួត ។



៣) ជ្រើសរើស

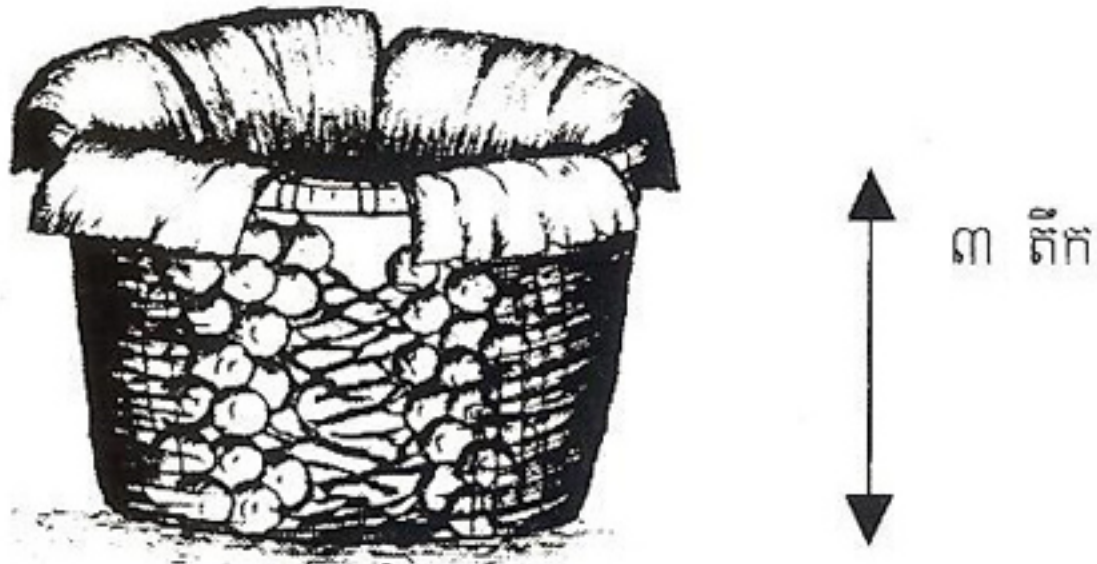
- ត្រូវជ្រើសរើសផ្លែដាក់តាមដើម ឬប្រភេទពូជនីមួយៗ
- ដាក់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវតាមប្រភេទលេខ ១ (ផ្លែធំ), លេខ ២ (ផ្លែធំល្មម), លេខ ៣ (ផ្លែតូច) និងលេខ ៤ ។ ដើម្បីទាក់ទាញអតិថិជន និងរក្សាតម្លៃវាឱ្យបានខ្ពស់ជានិច្ច ។



៤) ការដឹកជញ្ជូន

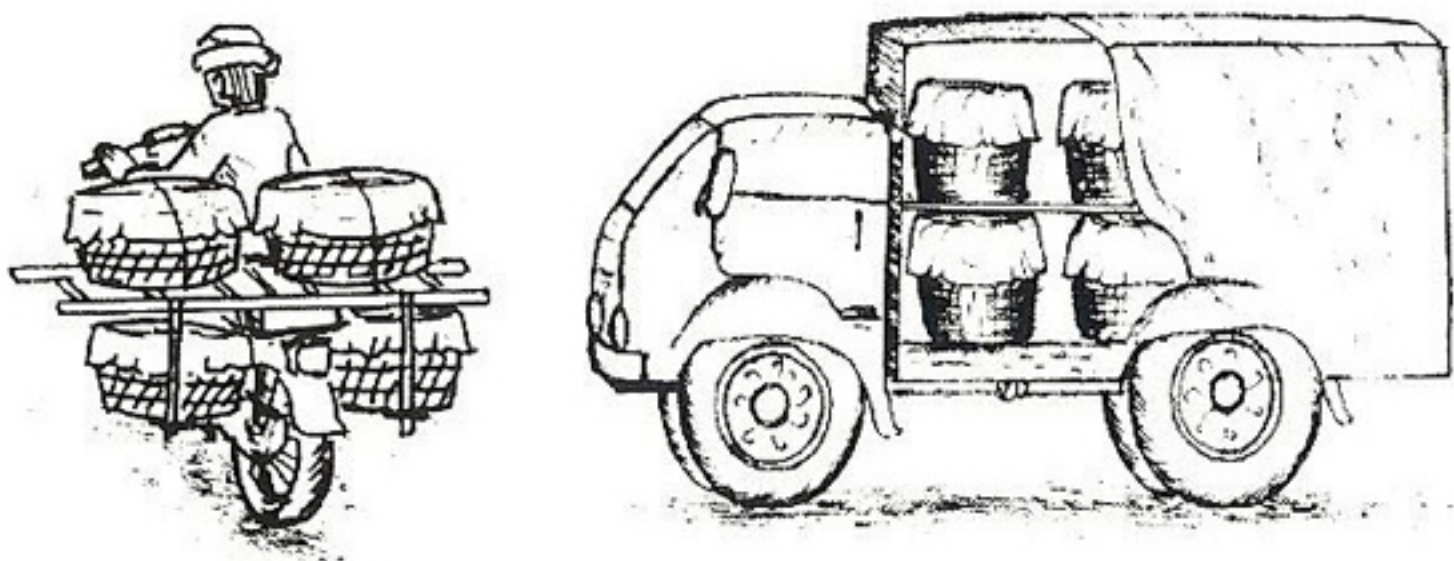
- គួរធ្វើឡើងទៅតាមប្រភេទគុណភាពនីមួយៗ ដែលបានជ្រើសរើស ឬក៏ដាក់បញ្ចូលគ្នាទាំង ៣ ប្រភេទ (លេខ ១, ២ និង ៣) តែធ្វើយ៉ាងណាឱ្យលេខ ១ នៅលើគេ
- ការតំរៀបផ្លែម្សៅដាក់កញ្ជីជុំវិញតាមស្រទាប់ ដោយយកទងនៅកណ្តាល ហើយដាក់ផ្លែរាយសង្កត់

- នៅពិលើទងកណ្តាល ដើម្បីកុំឱ្យវារង្វើនៅពេលដឹក-
ជញ្ជូន
- ការវេចខ្ចប់ដោយប្រើកញ្ចេ ឬកន្រ្តក ហើយប្រើស្លឹក
ស្រស់របស់វាដាក់ជុំវិញលើក្រោម និងចន្លោះដើម្បី
រក្សាគុណភាពសំរស់ និងក្លិនរបស់វា ។



៥) ការដឹកជញ្ជូន

- យើងអាចប្រើឡាន ឬរ៉ឺម៉កម៉ូតូ
- តំរូវបកញ្ចេជាថ្នាក់ៗ ជៀសវាងការប៉ះទង្គិចខ្លាំង
- ដាក់គំរបសើមដើម្បីរក្សាភាពត្រជាក់ឱ្យបានស្មើល្អ ។



៦) ការស្តុកទុក

- រក្សាទុកនៅទីតាំងដែលមានអាកាសធាតុត្រជាក់ និង
មានខ្យល់ចេញចូលល្អ (ម្លប់)
- រក្សាទុកដោយដាក់ផ្លែម្សៅនៅក្នុងកញ្ចេ រុំស្លឹកចេក
ស្រស់ពីរជាន់ ហើយយើងអាចរក្សាវាទុកបាន ៣-៤ ថ្ងៃ
- គ្របក្រណាត់សើមគ្របលើកញ្ចេដើម្បីជំនួយឱ្យកាត់
បន្ថយការខ្សោះជាតិទឹករបស់ផ្លែម្សៅ ។



កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

ឬ ការ នេត សុខ ញើង វណ្ណា និង វង្ស ស៊ីរឿន